



ÉCOLE HÔTELIÈRE  
PROVINCIALE DE NAMUR  
— CITADELLE —

*Révélateur de Talents!*

# *Formation en Alternance*

## *Techniques spécialisées de restauration*

*Article 49*

### Une formation réputée :

L'École Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis 80 ans, une formation de haute qualité, les professeurs de pratique professionnelle étant tous issus du milieu hôtelier, et passionnés par la transmission de leurs savoirs. L'École en proposant des formations en alternance innove et a pour volonté de permettre à d'autres profils d'élèves profiter de cette qualité d'enseignement et d'encadrement, et de pouvoir accéder aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

L'alternance, c'est APPRENDRE en TRAVAILLANT, c'est vivre au rythme de l'école et de l'entreprise, c'est se former tout en percevant un revenu.

### Votre profil :

Vous aimez travailler en équipe, vous êtes créatif et persévérant, vous êtes curieux et aimez innover, vous êtes issu d'une 6ème technique de Qualification « hôtelier restaurateur » ou d'une 6ème professionnelle « restaurateur » ou Boulanger pâtissier ou encore cuisinier de collectivité ou boucher-charcutier, alors sans conteste, cette formation vous épanouira.

### La formation :

La formation fera de vous un citoyen responsable, acteur de sa propre formation à travers des projets personnels ou collectifs, des initiatives. Vous testerez des techniques nouvelles, découvrirez la gastronomie éthique :

- Sous-vide : normes et règlements, techniques spécifiques, ...
- Déstructurée : nouvelles tendances, évolution des modes, combinaison des produits...
- Diététique et allergène : normes, adaptation des recettes, gastronomie végétarienne...
- Contemporaine belge et du terroir : évolution, productions régionales, modernisation des classiques, ...
- Tendances et nouvelles modes : gastronomie insolente et décalée, alimentation saine et durable,...
- Chocolat et pâtisserie fine : approche évolutive, modernisation des classiques, ...
- La création, et la gestion en autonomie d'un restaurant didactique ouvert à une clientèle extérieure

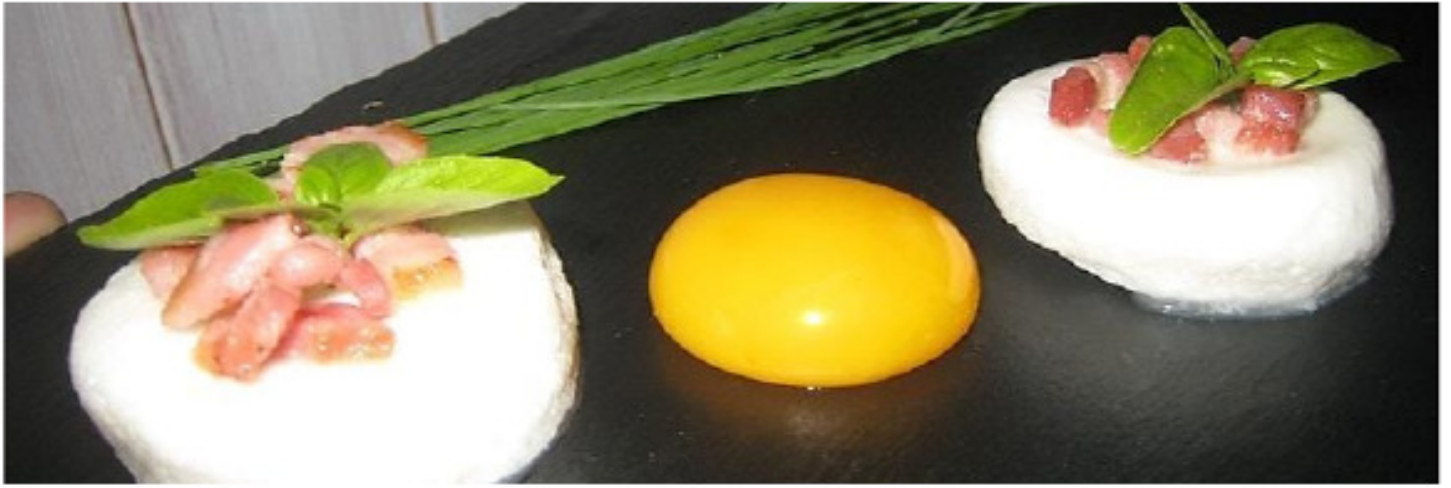
### Les atouts de notre formation :

- Cours dispensés par nos professeurs et des intervenants extérieurs spécialisés (chefs de renom)
- Utilisation de matériel compétitive, innovant et de pointe
- Stages en entreprises en rapport direct avec la matière pour construire son projet professionnel
- Partenariats avec des entreprises spécialisées : visites, mise à disposition de matériel novateur, conférences, démonstrations, master class ...

### Evolution

Cette spécialisation vous permettra d'intégrer des cuisines tendances.

100 % d'embauche des jeunes diplômés !



## Conditions d'accès

Vous devez avoir atteint l'âge de 18 ans et avoir 25 ans maximum. Tous les détails des modalités seront connus via l'école.

## L'organisation

Au cours de votre formation, vous progressez à votre rythme, en alternance Entreprise/Ecole, selon un calendrier préétabli.

## Titres obtenus :

Attestation de compétences complémentaire au Certificat de Qualification obtenu au terme de la 6<sup>ème</sup> année.

L'obtention du Cess pour les élèves diplômés de la filière professionnelle.

Certificat relatif aux connaissances de gestion de base.

## Grille horaire : \* sujet à modification

<b>Technique spécialisées de restauration</b>	<b>+ de 18 ans</b>
<b>Formation commune</b>	
Français	4 h
<b>Formation optionnelle</b>	
Chimie alimentaire	2 h
Technologie	2 h
Travaux pratiques restauration	4 h
Connaissances de gestion	4 h
<b>Total</b>	<b>16 heures</b>
<b>Formation en entreprise</b>	600 h

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7

BE-5000 Namur

081 / 77 68 34

[www.ehpn.be](http://www.ehpn.be)



@ehpnamur